

# Jasna Pełna Marynka ALE gdzie jest Jasiek? 14 blg

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **42**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.9 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (63.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (18.1%)	79 %	7
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (9%)	78 %	18
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (9%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.025 kg (0.5%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Cascade	30 g	20 min	6 %
Whirlpool	Marynka	40 g	20 min	10 %
Na zimno	Marynka	20 g	3 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Gęstwa	150 ml	Lallemand